



Помидоры на гриле

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins

Время 1 Hrs

приготовления

Порции 4

прибор ComhairSteamer V2000 с 2021 года

Салат капрезе с обжаренными томатами

Помидоры на гриле

600 г салата-микс с помидорами черри

½ ч. л. соли

немного перца

1 ст. л. сахарной пудры

2 ст. л. оливкового масла

Украшение

5 ст. л. оливкового масла

4 ст. л. бальзамического уксуса

½ ч. л. соли

немного перца

50 г рукколы, помытой

4 шарика бурраты (ок. 100 г)

3 веточки базилика, тонкими полосками

30 г пармезана, натертого

20 г семян пинии, обжаренных

Помидоры на гриле





Помидоры вымыть, просушить и разрезать пополам. Сложить половинки помидоров вместе с остальными ингредиентами в миску и хорошо перемешать. Положить помидоры срезом вверх на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Запекать помидоры на среднем уровне в режиме гриля на уровне мощности 3 (высокий) в течение 1 часа.

Дать помидорам гриль остыть.

Украшение

Смешать все ингредиенты, включая перец, для приготовления заправки. Выложить рукколу и чуть теплые помидоры гриль на тарелку, сверху посыпать сыром буррата. Полить заправкой. Украсить оставшимися ингредиентами.

Шаги приготовления

Grill level 3 for 1 Hrs

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022
-----------	------------

